

cocina
mariposa



\$30

Los mejores postres del mundo

De Austria: Pasteles • De Francia: Tartas y Pasteles Miniatura • De México: Postres con Fruta
• De Alemania: Galletas • De Italia: Helados • De España: Panqués • Postres de Líbano



Más de **50** deliciosos
postres de todos los países

EN EL EXTRANJERO \$3.50 O SU EQUIVALENTE



www.grupoarmonia.com.mx


grupo editorial
armonía



Todo esto y más en cocina mariposa



Los mejores postres del mundo

Sumario

FRANCIA

Petits fours	4
Tartaletas de frambuesa	5
Tarta de durazno	6
Paris breast de chocolate	7
Tarta tatin	8
Tarta de naranja	9
Tarta de nuez	10
Choux	11

ESPAÑA

Brazo gitano de chocolate	12
Biscocho crocante	13
Panqué confitado	14
Brazo gitano de cajeta y nuez	15
Panqué glaseado de toronja	16
Pastel de chocolate y almendras	17

INGLATERRA

Pastel Dundee	18
Pastel de manzana con arándanos	19

AUSTRIA

Pastillitos de crema	20
Pastel Sacher	21
Pastel Malakov	22
Pastel Linzer	23

ALEMANIA

Pastel de crema de chocolate	24
------------------------------	----

Pastel Margarita

Selva negra	25
Tarta con frutas	26

HOLANDA

Pastel de cerezas	28
Barquillos	29

DINAMARCA

Sandkage	30
Pastas escandinavas	31

SUECIA

Pay de cereza y almendras	32
Pastel de naranja	33

RUSIA

Pastelitos de requesón	34
Panqué glaseado	35

SUIZA

Vacherin de fresas	36
Pastel de zanahoria	37

ITALIA

Biscoti	38
Focaccia rústica de uvas	39
Zucotto	40
Sorbetes con crema	41
de vainilla y chocolate	41

GRECIA

Tarta griega de limón	42
Baklava	43

ESTADOS UNIDOS

Tarta de nuez	44
Tarta de manzana	45
Panqué de dátil	46
Pastel volteado	47

MÉXICO

Rosca de elote	48
Mini tartaletas de mango	49
Montaña de plátanos	50
Flor de kiwi y fresa	51

PUERTO RICO

Panqué de plátano	52
-------------------	----

BRASIL

Brasileiras	53
-------------	----

COSTA RICA

Pastel de coco	54
----------------	----

GUATEMALA

Pastel de granada	55
-------------------	----

LÍBANO

Graibes	56
Panqué de dátil	57



ARDES Administración, S.A. de C.V. Directora General Lic. Liliana Moreno • Directora de Desarrollo Internacional Lic. Ileana Ramírez W. • Directora de Planeación y Distribución Ing. Javier Pita • Comercialización Norma Alonso • Editora en Jefe Leonora del Campo • Diseñador Ejecutivo Gustavo Rodríguez • Asistente de diseño Adriana Hernández • Coordinadora de fotografía Estela Puente • Asistente Coordinación de fotografía Miroslava Zúñiga • Fotógrafos Luis Díaz de León/Javier Melo/Enrique Noriega/Gerardo Pérez • Editado por Ardes Administración con la colaboración de: Elida Lozano/Patricia Wriedt/Sandra Buehler/Estela Puente • Jefe de Redacción Lic. Mario Julio del Campo • Atención a la clientela Eva Urzúarqui • Adaptación Mariana del Campo/Viridiana Arellano.

© Cocina Mariposa. Marca Registrada. Ardes Administración, S.A. de C.V. Julio, 2003.

Los mejores postres del mundo es una publicación anual editada por Ardes Administración, titulada con reserva exclusiva otorgada por el Instituto Nacional de Derechos de Autor núm. 04-2003-01171-4410300-002. Certificado de Licitud de Título de la Secretaría de Gobernación 11192. Certificado de Licitud de Contenido de la Secretaría de Gobernación (Comisión calificadora de publicaciones y revistas periódicas) núm. 7953.

ARDES Administración, S.A. de C.V. Oficinas generales: Río Balboa núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfonos 54-42-56-15. Impreso en los talleres de Litografía Magno Graf, S.A., Calle "E" núm. 6, Puente del Pueblo 2000, Puebla, Pue. México. Tel. 012222231353 y 012222231300. Oficina de Publicidad: Río Balboa núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfonos 54-42-56-08. Distribución en los estados: DEMSA, Mariano Escobedo núm. 218 Col. Anáhuac, teléfono 55-45-66-45. Distribución en el interior de la República: COOPYLIBRA, Sempul Rendón núm. 87, Col. San Rafael, teléfonos 57-05-35-35 y 57-05-32-82. En el Distrito Federal: Unión de Expositores y Vendedores de los Periódicos de México, A.C. Guerrero núm. 50, Col. Guerrero, C.P. 06700, teléfonos: 5-501-1400 y 5-591-4301. Distribuidores en el extranjero: Guatemala, De la Riva Hermanos, teléfonos: 21-606-21-805; Panamá, Distribuidora Panameña, S.A., teléfonos: 21-76-15, 21-68-96; Puerto Rico, Agencia de Publicaciones de Puerto Rico, Inc., teléfonos: 788-65-00; República Dominicana, Agencia de Publicaciones Dominicana C.A., teléfonos: 533-60-61. Honduras, Agencia de Publicaciones de Honduras, S.A., de C.V., teléfonos 27-24-39 y 27-10-12; El Salvador, Agencia de Publicaciones de El Salvador, S.A. de C.V., teléfono 855-05-09; Costa Rica, Agencia de Publicaciones de Costa Rica, S.A., teléfonos: 52-49-55-51 y 52-49-57-41. 2002 Selección de Color: Productor Armonía, S.A. de C.V. Río Balboa núm. 101, Col. Cuauhtémoc C.P. 06500, México, D.F., teléfono 54-42-97-50 teléfono y fax 54-42-97-59.

Editora Responsable: Liliana Moreno

Petits fours

8 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de masa cocida
(sigue la receta de los choux)
- 120 g de azúcar
- 30 g de fécula de maíz
- 4 yemas
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de vainilla
- 100 g de fondant (se compra
en tiendas especializadas
en repostería)
- 10 g de cocoa en polvo
- perlititas de azúcar
para decorar

1. Pon la masa dentro de una manga pastelera y forma pequeñas semiesferas sobre una charola para horno previamente enharinada.
2. Hornéalas a 200°C, 20 minutos, o hasta que estén doradas. Déjalas enfriar.
3. Para preparar la crema pastelera, mezcla la mitad del azúcar con la fécula de maíz y las yemas.
4. Hierva la leche con el resto del azúcar y la vainilla. Agrega la mezcla de yemas y sigue moviendo hasta que se espese. Retírala del fuego, cúbreala con un plástico y déjala enfriar.
5. Con una manga pastelera, rellena los petits fours haciéndoles un pequeño orificio por debajo.
6. Derrite el fondant y divídelo en dos partes. A una de ellas agrégale la cocoa en polvo.
7. Decora unos petits fours con el fondant claro y otros con el fondant de chocolate. Termínalos con las perlititas de azúcar.



*Según la ocasión,
pinta el fondant
con otros colorantes
vegetales.*

*Estas muñecas llamadas
Cocó, son típicamente
francesas.*



Tartaletas de frambuesa

12 porciones

INGREDIENTES

700 g de masa quebrada
(sigue la receta y el
procedimiento de la tarta
de nuez)
1 1/2 tazas de leche
60 g de azúcar
2 huevos
30 g de fécula de maíz
70 g de azúcar glass
70 g de almendras molidas
1 clara
80 g de almendras peladas
y rolladas
400 g de frambuesas frescas,
lavadas

1. Con un rodillo estira la masa sobre una superficie enharinada.
2. Forra los moldes para tartaletas presionando los bordes y recorta la masa que sobresalga.
3. Hornéalas a 220°C, durante 10 minutos o hasta que se doren ligeramente.
4. Para hacer la crema del relleno, hierva a fuego lento la leche con la mitad del azúcar.
5. Bate las yemas con la fécula de maíz, agrégalas a la leche. Sigue moviendo hasta que se espesen un poco.
6. Por otro lado, bate las claras a punto de nieve y añade lentamente el azúcar restante. En forma envolvente une ambas mezclas.
7. En el procesador muele el azúcar glass con las almendras y agrega la clara. Procesa hasta que se forme una bola.
8. Incorpora la mezcla de almendra a la crema pastelera y rellena las tartaletas.
9. Espolvorea las almendras peladas y coloca las frambuesas una por una, hasta rellenar toda la tartaleta.

*Varía las
frutas por
zarzamoras,
fresas, kiwi,
darázanos
o uvas.*



Tarta de durazno

8 porciones

INGREDIENTES

600 g de masa quebrada
(sigue la receta y el
procedimiento de la tarta
de nuez)
600 g de duraznos de lata
1 taza de crema dulce
(líquida)
1 huevo
50 g de azúcar
50 g de almendras
sin pelar, picadas
• azúcar glass
o mermelada de durazno

1. Estira la masa con el rodillo y colócala en el fondo del molde.
2. Hornéala cubriéndola con papel de aluminio y frijoles crudos encima durante 15 minutos, a 180°C.
3. Bate la crema, el huevo y el azúcar, a velocidad media.
4. Distribuye los duraznos sobre la masa, báñalos con la mezcla de huevo y hornéa 25 minutos.
5. Reparte las almendras encima del pastel y decóralo con azúcar glass o mermelada de durazno.



Los duraznos se utilizan para una gran variedad de postres como pasteles, tartas o París brest de duraznos.



París brest de chocolate

12 porciones

INGREDIENTES

250 g de masa cocida
(ve la receta y el
procedimiento de los choux)
60 g de azúcar
20 g de fécula de maíz
2 yemas
1 taza de leche
1 cucharadita de café
instantáneo
1/4 de taza de crema líquida
150 g de chocolate semi-amargo
1/2 taza de almendras fileteadas

1. Llena con la masa una manga pastelera y forma un anillo de 24 centímetros de diámetro sobre una charola para horno previamente enharinada.
2. Hornea a 200°C, 20 minutos o hasta que quede bien dorado. Déjalo enfriar y córtalo por la mitad horizontalmente.
3. Por otro lado, mezcla la mitad del azúcar con la fécula de maíz y las yemas.
4. En una cacerola hierva la leche con el azúcar restante y el café.
5. Agrega la mezcla de huevos y sigue moviendo hasta que se espese. Retíralo del fuego, cúbrelo con un plástico y déjalo enfriar.
6. Bate una taza de la crema hasta que se espese y une todo en forma envolvente. Rellena la rosca con la mezcla.
7. Funde el chocolate semi-amargo, mézclalo con la crema restante y viértelo sobre el París brest, en forma de hilos.
8. Décoralo con las almendras.



Tarta tatin

10 porciones

INGREDIENTES

12 manzanas golden o perones
3/4 de taza de azúcar
6 cucharadas de mantequilla
1/2 k de pasta de hojaldre,
comercial
• helado de vainilla

1. Pela las manzanas, quítales el corazón y córtalas a la mitad.
2. Haz un caramelo derritiendo el azúcar en un molde circular para pastel, y antes de que se enfríe, acomoda con cuidado las manzanas, una pegada a la otra, hasta llenar el molde.
3. Coloca tres o cuatro manzanas extras sobre las demás, ya que después de hornearlas se encogen dejando huecos.
4. Hornea a 180°C, 40 minutos aproximadamente o hasta que las manzanas estén suaves.
5. Antes de poner el hojaldre, reacomoda las manzanas.
6. Extiende el hojaldre en un círculo que abarque el tamaño del molde y déjalo reposar en el refrigerador, 30 minutos. Después ponlo encima del molde y acomoda las manzanas.
7. Hornea a 180°C durante 35 minutos aproximadamente o hasta que el hojaldre de abajo esté cocido.



Según una antigua tradición China, las naranjas traen suerte a sus propietarios. Su flor de azahar es muy usada en aromaterapia.



Tarta de naranja

8 porciones

INGREDIENTES

250 g de masa quebrada
(sigue la receta
y el procedimiento de la tarta
de nuez)
2 tazas de crema pastelera
(sigue la receta
y el procedimiento
de los choux)
1 k de naranjas
125 g de azúcar
120 g de mermelada
de naranja

1. Con un rodillo estira la masa en una superficie enharinada.
2. Colócala sobre un molde para tarta y hornéala a 200°C durante 10 minutos o hasta que se dore ligeramente.
3. Déjala enfriar y réllena con la crema pastelera.
4. Por otro lado, pela las naranjas y córtalas en rodajas delgadas.
5. Calienta el azúcar con media taza de agua y sumerge las rodajas de naranja. Retira del fuego y déjalas enfriar ligeramente.
6. Coloca las naranjas sobre la superficie de la tarta, en forma de espiral.
7. Disuelve la mermelada de naranja con un poco de agua y untá sobre las naranjas para darles brillo.



Tarta de nuez

12 porciones

INGREDIENTES

Para la masa:

- 250 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 120 g de azúcar
- 5 yemas
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 250 g de nueces
- 150 g de azúcar moreno
- 40 g de mantequilla fundida

Para el glaseado:

- 1 clara
- 30 g de azúcar glass
- nueces

1. Cierne la harina sobre una superficie lisa donde puedas trabajar la masa, haz un hueco en el centro.
2. Coloca ahí la mantequilla en pequeños trozos, el azúcar, las yemas, la vainilla y sal.
3. Incorpora los ingredientes poco a poco con el harina y amasa ligeramente hasta formar una bola.
4. Cubre la masa con un plástico y déjala reposar en el refrigerador por lo menos durante una hora.
5. Para hacer el relleno, pica las nueces. En una cacerola derrite el azúcar y vierte en forma de hilo sobre las nueces.
6. Vierte encima la mantequilla líquida, manipulando la masa hasta formar grandes grumos.
7. Con el rodillo estira dos terceras partes de la masa. Cubre el fondo de un molde, dejando algo de borde.
8. Distribuye encima el relleno. Estira la masa restante con el rodillo, colócala encima del molde y une con fuerza la superficie de la masa con el borde de la misma. Recorta la masa que sobresalga.
9. Déjala reposar 30 minutos en el refrigerador. Hornéala a 180°C, 45 minutos o hasta que esté dorada de las orillas.
10. Bate la clara para el glaseado, retira la tarta del horno y úntala con la clara, espolvoreala con azúcar.
11. Hornea nuevamente durante cinco minutos o hasta que la superficie esté crujiente. Deja enfriar y decora con azúcar glass y nueces.



La pâtisseries son tiendas que se encuentran por todas las calles de ciudades y pueblos de Francia, y ofrecen deliciosos pasteles, bolados y postres.



Choux

12 porciones



INGREDIENTES

225 g de mantequilla
5 g de sal
5 g de azúcar
300 g de harina
450 g de huevos

Para la crema pastelera:

1 1/2 tazas de leche
25 g de fécula de maíz
60 g de azúcar
1 huevo
25 g de mantequilla

1. Pon a hervir medio litro de agua, la mantequilla, la sal y el azúcar hasta que se disuelvan bien.
2. Al primer hervor retira de la lumbre inmediatamente y pon toda el harina de golpe, batiendo rápidamente para que se mezcle con los otros ingredientes.
3. Vuelve a poner en el fuego sin dejar de batir hasta que se forme una bola que se despegue completamente de la cazuela. Colócala en otro recipiente y bátela con los huevos uno a uno.
4. Forma los choux en papel silicón o en charolas engrasadas. Si los choux son grandes hornéala a 220°C, 15 minutos, si son chicos a 180°C, 10 minutos.
5. Para hacer la crema pastelera, disuelve la fécula de maíz en un cuarto de taza de leche. Pon a hervir con el resto de la leche, el azúcar y el huevo, moviendo constantemente a fuego medio hasta que se espese y tome consistencia.
6. Retira del fuego y agrega la mantequilla.



Consejo:

Para preparar la pasta es recomendable usar una cazuela gruesa.

Consejo:

Cuando hornen, los choux no deben quedar juntos, rellena hasta que estén fríos.

España

Brazo gitano de chocolate

12 porciones

Para preparar un delicioso brazo, el secreto está en la cantidad de yemas y claras, ya que es un rollo con mucha flexibilidad.

INGREDIENTES

9 huevos
100 g de azúcar
1 cucharada de vainilla
80 g de harina
20 g de fécula de maíz
1 frasco de 340 g mermelada de blueberry

Para el betún:

90 g de mantequilla
3/4 partes de lata de leche condensada
• cacao

1. Bate las claras a punto de nieve incorporando la mitad del azúcar en forma de lluvia.
2. Por separado bate las yemas con la vainilla y el resto del azúcar. Cierra tres veces la harina con la fécula de maíz.
3. Integra las claras y las yemas, e incorpora con un globo, de forma envolvente, a los ingredientes secos.
4. Engrasa una charola para horno de 42 x 24 cm y fórrala con el papel silicón delgado. Reparte la pasta con una espátula y mete en el horno durante 25 minutos a 180°C.
5. Cuando esté listo el pastel, volteá sobre un trapo húmedo con una charola de debajo; corta un centímetro de las cuatro orillas. Voltea nuevamente a otra toalla húmeda.
6. Cubre con la mermelada enrollando; la orilla debe quedar debajo.
7. Para hacer la cubierta, acrema la mantequilla. Vierte la leche condensada, separa un poco de esta mezcla y al resto añádele cacao al gusto.
8. Junta el betún con una espátula, dejando enmedio y en los extremos la parte que apartaste para darle dos tonos al brazo. Raya con un tenedor.



Consejo:

Puedes cambiar el relleno por mermelada de durazno, de fresa, nueces, crema batida o crema pasteleira.

La repostería española ha ofrecido al mundo creaciones como: la trufa montada, el pastel de yema, el turrón o el franchipán.



Bizcocho crocante

12 porciones

El bizcocho es de fácil preparación; sólo se necesita un recipiente bondo porque los buevos van batidos a baño María para dar volumen.

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 3 yemas
- 1 pizca de crémor tártaro
- 150 g de azúcar glass
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 140 g de harina
- 40 g de fécula de maíz
- 100 g de mantequilla
- 1 copita de licor de naranja
- 1 copita de ron

Para la crema:

- 1/2 l de leche
- 1/2 vaina de vainilla
- 180 g de azúcar
- 3 huevos
- 45 g de fécula de maíz

Para el adorno:

- 1 durazno en almíbar, partido en gajos
- 1 taza de crema líquida, batida a punto de chantilly con 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 taza de nueces quebradas

1. Bate con un globo los huevos con el crémor tártaro en baño María (el agua tiene que estar caliente), incorporando el azúcar en forma de lluvia.
2. Cuando empiece a subir el volumen, retira del fuego y sigue batiendo de ocho a diez minutos más, hasta que obtengas una consistencia cremosa.
3. Cierne tres veces la harina con la fécula de maíz, incorporando en forma de lluvia. Añade la ralladura de limón, mezclando de abajo hacia arriba de la masa.
4. Por separado, disuelve la mantequilla a una temperatura que no pase de 40°C. Incorpora un poco de la pasta anterior batiendo perfectamente, regrésala al recipiente para batir de manera envolvente.
5. Vierte en el molde previamente engrasado, enharinado y puesto en el congelador en lo que elaboras el bizcocho. Alisa la pasta con una espátula para emparejarla, introduce en el horno a 180°C, 35 minutos.
6. Para preparar el jarabe hierva tres cucharadas de agua con el azúcar durante dos o tres minutos, deja enfriar y añade el licor de naranja y el ron.
7. Para hacer la crema hierva la leche con el azúcar y la vainilla.
8. Mezcla las yemas con la fécula de maíz, la leche y cuela sin dejar de mover, debe romper a hervir varias veces.
9. Una vez que esté frío el bizcocho, pártelo a la mitad, rellénalo con la crema pastelera y cúbrelo con la crema chantilly, los duraznos, una cereza y nueces quebradas.



Consejo:

Para que obtengas un mejor sabor puedes agregarle 1/4 de cucharadita de esencia de limón o una cucharada de vainilla.



Panqué confitado

12 porciones

Esta es una tarta deliciosa por ligera y esponjosa.

INGREDIENTES

40 g de naranja confitada,
cortada en pequeños dados
40 g de limones confitados,
cortados en pequeños dados
100 g de pasitas
1/2 taza de ron para bañar
las frutas
2 cucharadas de harina
6 huevos
200 g de azúcar
110 g de mantequilla
1 limón, su jugo
1 cucharada de esencia
de vainilla
• azúcar glass

1. Baña las frutas con el ron, durante dos horas como mínimo.
2. Escurre perfectamente y enharinalas para evitar que se vayan al fondo al cocerse.
3. Bate las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Por separado, crema la mantequilla con el azúcar restante, las yemas una por una y la esencia.
4. En un tazón grande pasa la mezcla de mantequilla y con un globo incorpora una parte de claras, envolviendo de abajo hacia arriba. Incorpora los

ingredientes secos, siempre de forma envolvente. Agrega las frutas enharinadas.

5. Vierte en un molde de panqué de 30 centímetros previamente engrasado y con cubierta de papel silicón delgado. Hornea a 180°C, de 40 a 50 minutos, deja enfriar en el mismo molde y cieme el azúcar glass encima.



Consejo:

Para saber si el bizcocho está cocinado, verifica que las orillas se separen del molde.



La variedad de cafés en Madrid incluye: café solo, cortado, leche manchada, café con hielo, café del tiempo y café canario.



Brazo gitano de cajeta y nuez

12 porciones



INGREDIENTES

Pasta esponjosa:

- 300 g de harina cernida (midela después de cernirla)
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 7 huevos
- 250 g de azúcar glass

Jarabe:

- 1/4 de taza de azúcar

Relleno y cubierta:

- 1 taza de cajeta
- 1 taza de crema para batir
- 1 1/2 tazas de nueces picadas

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Cierne la harina con el polvo para hornear.
3. Bate las claras a punto de turrón.
4. Aparte, bate las yemas y poco a poco agrega el azúcar. Añade la harina cernida y con pala une las claras batidas con movimiento envolvente.
5. Enmantequilla una charola rectangular para horno y cúbreala con papel encerado también engrasado. Vierte la mezcla y hornea de 20 a 30 minutos o hasta que esté dorado. Retira y déjalo en el molde para que se enfríe.
6. Para hacer el jarabe, disuelve el azúcar con media taza de agua, a fuego bajo, hasta que tenga consistencia de miel ligera.
7. Para la crema de cajeta disuelve ésta con la crema, sin dejar de mover, cuando se haya disuelto, reserva y deja enfriar.
8. Cuando el pastel esté frío, desmóldalo conservando el papel encerado que te ayudará a enrollarlo. Refina los cuatro lados del rectángulo.
9. Pícalo varias veces y rocíalo por todos lados con el jarabe.
10. Después vierte una parte de la crema de cajeta, debe sobrar para poder bañarlo, espolvorea con nueces y enrolla.
11. Para servir, decora con el resto de la crema y nueces picadas.

Panqué glaseado de toronja

8 porciones

INGREDIENTES

- 60 g de mantequilla
- 180 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 huevos
- la ralladura de 1 limón
- 230 g de azúcar
- 1 taza de crema líquida
- 2 cucharaditas de ron
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar glass
- jugo de limón
- gotas de colorante blanco opcional, (se compra en tiendas especializadas)
- toronjas deshidratadas (se compran en tiendas especializadas)

1. Derrite la mantequilla, retira del fuego y deja que se enfríe. Cierne la harina con el polvo para hornear, reserva.
2. Bate los huevos a velocidad media hasta que esponjen. Añade la ralladura, el azúcar, la crema, el ron y la pizca de sal.
3. Mezcla con la harina e incorpórala suavemente, agrega la mantequilla derretida.
4. Vierte en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Mete en el horno a

180°C, de 30 a 40 minutos, o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

5. Mezcla el azúcar glass con jugo de limón suficiente para formar una pasta espesa. Añade el colorante y revuelve. Cubre la parte de arriba del panqué y adorna con las toronjas.



Pastel de chocolate y almendras

12 porciones

INGREDIENTES

125 g de mantequilla
4 huevos
250 g de azúcar
380 g de chocolate semiamargo
125 g de harina (1 3/4 de taza,
medida después de cernir)
1 1/2 cucharaditas de polvo
para hornear
1 1/2 tazas de crema líquida
para batir
• almendras peladas
y fileteadas

1. Derrite la mantequilla y deja que tome temperatura ambiente, reserva. Bate las yemas con la mitad del azúcar hasta que esponjen, añade la mantequilla y 125 gramos de chocolate derretido en baño María. Mezcla con la harina y el polvo para hornear, cernidos.
2. En un tazón limpio, bate las claras con el azúcar restante, hasta que tengan punto de turrón. Incorporálas en forma envolvente a la mezcla de chocolate. Vierte en un molde circular previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea a 180°C durante 30 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Enfría antes de desmoldar.
4. Calienta la crema y en cuanto suelte el hervor, retira del fuego, añade el chocolate restante rallado y revuelve bien.
5. Deja enfriar para que se espese un poco y cubre el pastel. Adorna alrededor con las almendras fileteadas.

Cobertura de chocolate

Con la cobertura de chocolate bañas pasteles, tartas y otros postres. Para que obtengas un brillo de seda mate y para conservar su aroma y sabor, debes seguir estos sencillos pasos.

1. En las tiendas especializadas puedes encontrar cobertura amarga, semiamarga, con leche y blanca.
2. Para evitar que se queme el chocolate debes rallarlo con un cuchillo, solamente pondrás una mitad en baño María, para que se funda a 40°C.

3. Retira del fuego añadiendo el resto de la cobertura, revuelve rápidamente hasta que esté completamente fundido y deja enfriar tapado.
4. Ya frío, calienta de nuevo lentamente en baño María hasta alcanzar los 32°C, cuidando que no se pase del tiempo, si esto sucede repite la operación anterior.
5. Coloca lo que vayas a cubrir sobre una rejilla y ya frío, baña con la cobertura.



Consejo:

Trabaja la cobertura en etapas para evitar que se queme el chocolate. Con un guante de plástico detén el chocolate para evitar que se desborde al rallarlo.



Inglaterra

Pastel Dundee

12 porciones

INGREDIENTES

80 g de limón confitado
60 g de naranja confitada
180 g de almendras peladas
100 g de pasitas
1/4 de taza de ron
250 g de mantequilla
250 g de azúcar moreno
50 g de masa de mazapán
6 huevos
• pizca de sal
1 cucharadita de levadura
en polvo (se compra
en el súper mercado)
350 g de harina
• azúcar glass

1. Pica finamente el limón, la naranja y 80 gramos de almendras, mezcla con las pasas. Coloca en un recipiente, agrega el ron y tapa. Deja impregnar durante una hora.
2. Bate la mantequilla, el azúcar y la masa de mazapán, hasta formar una mezcla.
3. Bate aparte los huevos hasta que cambien de color, e incorpóralos a la mezcla anterior, añade la sal.

4. Agrega el harina cernida y la levadura, así como la fruta, batiendo lentamente hasta integrar todo.
5. Vierte en un molde desarmable, previamente engrasado y forrado el fondo con papel encerado. Alisa la superficie con un cuchillo, decora con las almendras restantes, partidas a la mitad.
6. Hornea a 180°C, de 60 a 65 minutos, haciendo la prueba del palillo. Espolvoréalo con azúcar glass.



Consejo:
Estos pasteles de fruta saben mejor si los sirves tres días después de preparados.



Un buen vaso de jugo de manzana natural es también apreciado en los famosos pubs ingleses.



Pastel de manzana con arándanos

12 porciones

INGREDIENTES

Pasta fermentada:

- 200 g de harina
- 20 g de levadura
- 1/2 taza de leche tibia
- 30 g de manteca de cerdo
- 20 g de azúcar
- 1/2 limón, su ralladura
- 1/8 de cucharadita de sal
- 1 huevo

Para la crema:

- 1/2 l de leche
- 60 g de azúcar
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 2 yemas

- ralladura de 1/2 limón
- o de naranja

- 50 g de almendras fileteadas

Para la cubierta

- 1 k de manzanas peladas y rebanadas
- 1 lata de arándanos
- 1/3 de taza de azúcar glass

1. Cierne la harina y forma una fuente; en el centro pon la levadura desmoronada disolviéndola en la leche, incorpora el harina poco a poco.
2. Cubre la mezcla anterior con un trapo, para dejar que la masa se fermente en un lugar cálido y sin corrientes de aire, hasta que la superficie empiece a agrietarse.
3. Calienta la manteca a fuego lento, mezcla con el azúcar, la ralladura, sal y el huevo. Añade a la masa anterior mezclando todo hasta incorporar y formar una pasta fermentada lisa. Cubre con un trapo y deja hasta que duplique su tamaño.
4. Prepara un molde refractario rectangular grande, o una charola para horno engrasada. Extiende la masa con un rodillo y colócala en el molde picando con un tenedor para que no se infle.
5. En una cacerola a fuego lento pon la leche con el azúcar, la fécula de maíz, las yemas, la ralladura y no dejes de mover hasta que suelte el hervor repetidas veces.
6. Añade las almendras envolviendo para integrarlas, retira y deja enfriar en un lugar fresco, tapado, pero sin refrigerar para que no se forme nata.
7. Lava las manzanas, pélalas, quítales el corazón y rebánalas de un centímetro de grueso.
8. Distribuye uniformemente la crema sobre la masa. Coloca las manzanas encimando un poco una en otra. En el centro de cada rodaja sirve una cucharadita de arándanos.
9. Hornea a 200°C durante 25 minutos. Retira, cierra encima azúcar glass.
9. Vuelve a hornear cinco minutos para gratinar el azúcar. Sirvelo caliente y acompañado con helado de vainilla.



Consejo:

Si no cuentas con tiempo suficiente para preparar la pasta de levadura, puedes utilizar pasta hojaldrada.



Austria

Pastelillos de crema

12 porciones

INGREDIENTES

300 g de pasta de hojaldre comercial

Para el glaseado:

100 g de mermelada de chabacano

100 g de fondant comercial (se compra en tiendas especializadas en productos de repostería)

1 cucharadita de jugo de limón

Para la crema de vainilla:

1/2 litro de leche

1 cucharadita de vainilla

120 g de azúcar

4 yemas

40 g de fécula de maíz

2 sobres de grenetina sin sabor hidratada en 1/2 taza de agua, en baño María

Para el merengue:

180 g de azúcar

3 claras

1. Extiende una placa de 30 x 42 cm de pasta hojaldrada, déjala reposar en un lugar fresco durante 30 minutos. Pícala con un tenedor y hornéala a 210°C hasta que la masa se dore.
2. Todavía caliente, corta tiras de 9 x 40 cm.
3. Hierva unos minutos la mermelada de chabacano con dos o tres cucharadas de agua y pásala por una coladera. Unta con un pincel una de las tiras.
4. Calienta el fondant y dilúyelo con el jugo de limón, untando sobre la mermelada de chabacano. Deja secar y corta la tira en 12 porciones.
5. Para preparar la crema, hierva la leche, añade la vainilla y el azúcar. Mezcla las yemas con la fécula de maíz y una o dos cucharadas de leche muy caliente.
6. Vierte esta mezcla en la leche mientras revuelves con fuerza con un globo de alambre; deja que hierva a borbotones hasta que la crema quede ligada. Añade la grenetina.
7. Paralelamente prepara el merengue, hirviendo el azúcar (excepto una cucharada sopera) con un tercio de taza de agua, hasta alcanzar el punto de almibar, es decir, cuando una gota de este jarabe forme una bolita al ponerla en un vaso de agua fría.
8. Bate las claras a punto de nieve, vierte el almibar que preparaste en forma de hilo, sin dejar de batir las claras. Revuelve el merengue con la crema hasta obtener una mezcla homogénea.
9. Coloca dos tiras de madera de 40 x 40 cm sobre una lata para galletas y vierte ahí la crema que preparaste. Refrigera durante una noche. Corta pastelitos de tres centímetros de ancho y coloca sobre cada uno una tapa de pasta de hojaldre.



*Para preparar postres como de chef,
debes temperar el chocolate antes
de trabajarlo.*



Pastel Sacher

12 porciones



INGREDIENTES

200 g de mantequilla
a temperatura ambiente
140 g de azúcar glass
4 yemas
5 huevos
200 g de chocolate semiamargo,
derretido
1 cucharada de azúcar
150 g de harina
200 g de polvo de almendras
200 g de mermelada
de chabacano
300 g de chocolate semiamargo
picado finamente
1 taza de crema líquida

1. Engrasa y forra con papel encerado un molde de 26 cm.
2. Combina la mantequilla y el azúcar glass hasta lograr una consistencia cremosa. Gradualmente agrega dos huevos enteros y siete yemas.
3. Una vez que esté todo incorporado, añade el chocolate derretido, raspando el tazón de la batidora las veces que sea necesario para que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados. Bate durante tres minutos a velocidad media.
4. Aparte, bate tres claras con el azúcar hasta formar picos duros, gradualmente añade este merengue a la masa moviendo con una espátula.
5. Combina el polvo de almendra y el harina y viértelo sobre la masa, batiendo suavemente.
6. Vierte la mezcla sobre el molde y hornéala de 45 a 50 minutos a 175°C. Deja enfriar, de ser posible refrigera durante tres horas.
7. Corta el pastel por la mitad y rellénalo con mermelada de chabacano.
8. Prepara la cobertura o ganache hirviendo la crema y mezclándola con el chocolate finamente picado, hasta que esté completamente derretido, si no logras deshacer todos los trocitos, termina poniendo en baño María.



Consejo:

Puedes acompañar la tarta Sacher con crema batida sin azúcar.

Pastel Malakov

12 porciones

INGREDIENTES

1 tercera parte de fondo de bizcocho
(puede ser un panqué comprado)
250 g de soletas
2 sobres de grenetina sin sabor
1/2 l de leche
50 g de azúcar
2 huevos
• pizca de sal
1 cucharadita de vainilla
2 cucharaditos de ron
1/4 de l de crema dulce
• ron
Para decorar:
1/3 de taza de crema batida
30 g de almendras fileteadas y tostadas

1. Corta al tamaño de un aro de aluminio, el bizcocho con el cual cubrirás el fondo, (hazlo para un molde de 26 cm de diámetro).
2. Para preparar la crema, hidrata la grenetina en media taza de agua fría, durante 10 minutos. Pon en baño María hasta que esté líquida. Calienta la leche con la mitad del azúcar, las yemas, la sal y vainilla, moviendo constantemente, primero con un globo de alambre, y cuando empiece a espesarse, con una cuchara de madera.
3. Cuando obtengas la consistencia de una natilla espesa, retira del fuego. Añade el licor de naranja y la grenetina caliente y retira del fuego.
4. Bate las claras a punto de nieve con el azúcar restante. Aparte bate la crema e incorpora primero las claras y luego la crema.
5. De esta crema distribuye una capa delgada sobre el fondo de bizcocho. Encima forma otra con soletas y barnízalas con el ron, con un pincel o una brocha delgada.
6. Unta y distribuye una nueva capa, cubriendo inmediatamente con otra de soletas, vuelve a rociarlas ligeramente con el ron.
7. Refrigera desde la noche anterior o por lo menos durante seis horas. Decora con la crema batida y las almendras tostadas.



Las almendras, avellanas y nueces
son ingredientes principales
de algunos postres austriacos.



Pastel Linzer

12 porciones

INGREDIENTES

350 g de mantequilla
a temperatura ambiente
250 g de azúcar
3 huevos
1 cucharadita de esencia
de vainilla
50 g de migajas de pastel o de
galletas molidas finamente
400 g de harina
1/2 cucharadita de polvo
para hornear
1 cucharadita de canela
150 g de almendras molidas
200 g de mermelada
de frambuesa o de grosella
1 yema
1 cucharada de leche

1. Combina la mantequilla y el azúcar en la batidora hasta que esté suave y ligera.
2. Gradualmente añade los huevos y la vainilla, raspa el tazón de la batidora las veces que sea necesario para incorporar bien todos los ingredientes.
3. Agrega las migajas de galleta o pastel. Cierne la harina, el polvo para hornear y la canela, agrega a la masa. Mezcla brevemente y añade el polvo de almendras, no batas de más.
4. Refrigera la masa durante dos horas. Con un rodillo, extiende una oblea que cubra el fondo de un molde de 26 cm de diámetro, previamente engrasado.
5. Unta la mermelada en la superficie, dejando libres dos centímetros de la orilla. Corta tiras de un centímetro de grueso y colócalas diagonalmente para formar una rejilla. Con la masa restante haz bolitas del tamaño de una avellana, y presiona en las orillas para cerrar.
6. Mezcla la yema con la leche, y con una brochita barniza la superficie para darle un toque dorado claro.
7. Hornea durante 45 minutos a 175°C.



Consejo:

Si lo deseas puedes sustituir el polvo de almendras por polvo de avellanas.



Alemania

Pastel de crema de chocolate

15 personas

Para realizar esta tarta sigue el procedimiento del bizcocho crocante.

INGREDIENTES

6 huevos
150 g de azúcar
1/2 cucharadita de polvo para hornear
1 pizca de sal
80 g de cocoa en polvo
30 g de fécula de maíz
110 g de harina
80 g de mantequilla derretida

Relleno de chocolate:

1/4 de litro de leche
110 g de azúcar
80 g de chocolate rallado
25 g de fécula de maíz
3/4 de cucharada de leche
250 g de mantequilla

Para bañar el bizcocho:

170 g de azúcar
1/2 copita de ron
1 cucharada de vainilla
1/4 de cucharadita de esencia de chocolate
1 frasco chico de mermelada de grosella

Adorno:

2 tabletas de chocolate amargo (40 g) o cobertura rallada
100 g de grosellas frescas
• azúcar blanca

1. Engrasa con mantequilla y harina, un molde de 22 cm, sacúdelo y mételo en el congelador mientras trabajas el bizcocho.
2. Añade a este bizcocho el polvo para hornear, la sal, la cocoa, la fécula y el harina y sigue el mismo procedimiento del bizcocho crocante.
3. Para preparar la crema hiérve la leche, el azúcar y el chocolate rallado, añade la fécula de maíz disuelta en la leche, moviendo con un globo. Cuando tenga una consistencia cremosa deja enfriar moviendo de vez en cuando para que no se haga nata.
4. Ya frío, bate la mantequilla hasta que esté cremosa incorporando poco a poco la mezcla anterior de abajo a arriba.
5. Para bañar el bizcocho, hiérve un cuarto de litro de agua con el azúcar y el ron, durante unos minutos. Deja a temperatura ambiente y agrega la vainilla y la esencia de chocolate.
6. Con una brocha baña el fondo agregando una capa de mermelada de grosella y otra de crema, repitiendo la operación hasta cubrir la tarta. Adorna con chocolate rallado, grosellas naturales y unas hojas.



Los chocolates se elaboran con una mezcla de azúcar y almendras o avellanas molidas, incluyendo diferentes aromas o licores.



Pastel Margarita

12 porciones

Este pastel tiene su propio molde, aunque puedes hacerlo en otro que tengas en casa. Por la grasa que contiene, no debes batir de más para evitar que se desmorone y pierda su forma.

INGREDIENTES

250 g de mantequilla
140 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla rallada
100 g de mazapán de almendra
partido en trocitos
6 huevos
100 g de harina
20 g de fécula de maíz
1/2 cucharadita capoteada
de polvo para hornear

Para el glaseado:

100 g de mermelada de durazno
60 g de fondant (se compra
en tiendas especializadas
en repostería)
1/4 de taza de ron oscuro

1. Mete en el congelador el molde previamente engrasado y enharinado y bate mientras tanto la mantequilla con la mitad del azúcar, incorpora la ralladura de vainilla, las yemas una a una y los trocitos de mazapán. Por separado bate las claras a punto de nieve con el resto del azúcar.
2. Cierne tres veces los ingredientes secos, incorpóralos a la mezcla de mantequilla alternando con las claras, de manera envolvente para que no pierdan volumen.
3. Vierte en un molde y distribuye la masa con una espátula.
4. Para hacer el glaseado, hierva la mermelada con cuatro cucharadas de agua durante 5 minutos. Cuela y con una brocha Unta una capa delgada al pastel.
5. Derrite el fondant a temperatura media y perfuma con el ron, baña el pastel con una brocha.

C
Consejo:
Abre la vaina para
poderla rallar.



Selva negra

12 porciones

No hay nada como los riquísimos pasteles de esta región de Alemania, uno de los más tradicionales y reconocidos mundialmente.

INGREDIENTES

- 7 huevos
- 1 pizca de crémer tártaro
- 50 g de azúcar
- 150 g de harina
- 50 g de cocoa en polvo
- 50 g fécula de maíz
- 50 g de mantequilla.

Bañado del bizcocho:

- 35 g de azúcar
- 1/2 copito de kirsch

Para el relleno:

- 500 g de cerezas negras con su jugo (pueden ser de lata)
- 50 g de azúcar
- 1/2 rama de canela
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 cucharadas de infusión de hierbas finas (se compra en el pasillo de los té de las tiendas de autoservicio)

3/4 de taza de crema líquida

1 1/2 tazas de azúcar glass

Para el adorno:

- 100 g de chocolate semiamargo, rallado
- 14 cerezas negras
- azúcar
- 1 taza de crema líquida

Para adornar:

- 100 g de chocolate semiamargo rallado
- 14 cerezas negras
- azúcar en polvo
- crema



1. Bate los huevos en baño María (el agua tiene que estar caliente) con una pizca de crémer tártaro, incorporando el azúcar en forma de lluvia.
2. Engrasa y enharina un molde de 24 centímetros, refrigéralo mientras haces el pastel.
3. Retira del fuego y sigue batiendo de ocho a diez minutos. Cuando tenga una consistencia espumosa, mezcla con la harina, cocoa y fécula, incorporando la masa de abajo hacia arriba. Toma un poco de esta pasta y mézclala con la mantequilla; regresa esta pasta a la anterior batido bien los ingredientes.
4. Incorpora la pasta al molde y empareja con una espátula.
5. Mete en el horno a 180°C, de 35 a 40 minutos. Deja enfriar en una rejilla toda la noche, haciendo de dos a tres cortes transversales.
6. Prepara el jarabe con media taza de agua, el azúcar y kirsch, deja hervir unos momentos y ya tibio baña los bizcochos.
7. Para hacer el relleno escurre las cerezas separando 14 de ellas para el adorno. En un cuarto de litro de agua pon a hervir el azúcar con la canela, retírala. Diluye la fécula con el té ligando con el líquido de las cerezas, deja que hierva varias veces e incorpora al líquido hervido moviendo con cuidado hasta que la mezcla rompa a hervir otra vez, retira del fuego y deja enfriar.
8. Para hacer el adorno bate a velocidad alta la crema con azúcar al gusto, hasta que duplique su volumen.
9. Cubre el pastel formando cuatro anillos para taparlo totalmente. Adorna con chocolate rallado, las cerezas y un pompón de crema batida.

Para dar brillo a postres y tartas de fruta, se utilizan mermeladas y jaleas disueltas en un poco de agua y coladas.



Tarta de frutas

12 porciones

INGREDIENTES

Para la masa:

Sigue los ingredientes
y el procedimiento
de la tarta de nuez

Crema pastelera

para el relleno:

- 1 1/2 tazas de leche
- 25 g de fécula de maíz
- 60 g de azúcar
- 1 huevo
- 25 g de mantequilla

Para la cubierta:

- 3 kiwis
- 4 fresas
- 1 durazno
- 1 lata de zarzamoras
- 1/4 de taza de mermelada
tibia, para barnizar

1. Enharina una mesa y con el rodillo extiende la pasta formando un círculo. Enrolla en el mismo rodillo y deposita en el molde, desenrollándola y presionando hacia el fondo del recipiente. Con un cuchillo quita el sobrante, presiona la orilla con los dedos y pica el fondo varias veces con un tenedor.
2. Cubre la masa con papel encerado y pon encima frijoles o garbanzos crudos para evitar que la pasta se levante al hornearse. Mete en el horno precalentado a 180°C, de 10 a 15 minutos o hasta que la masa esté dorada. Retira los garbanzos y hornea nuevamente cinco minutos más.
3. Rellena con la crema pastelera y adorna con la fruta al gusto. Diluye la mermelada a fuego mediano y barniza con una brochita.
4. Para hacer la crema pastelera, disuelve la fécula de maíz en un cuarto de taza de leche. Pon a hervir con el resto de la leche, el azúcar y el huevo, moviendo constantemente a fuego medio hasta que se espese y tome consistencia. Retira del fuego y agrega la mantequilla.



Consejos:

La pasta no debe quedar delgada.
Para rellenar siempre debes esperar a que
el relleno se enfríe.

Cuando trabajes la masa quebrada debes tener cuidado de no amasarla mucho tiempo con las manos, ya que esto provoca que la pasta se haga poco manejable. Es recomendable, en un primer momento mezclar la mantequilla troceada y los ingredientes con un tenedor, para posteriormente hacerlo con la raspa.



Holanda

Pastel de cerezas

12 porciones

INGREDIENTES

250 g de pasta de hojaldre
(se compra en panaderías
y tiendas de autoservicio)
3 tazas de crema para batir
(líquida)
1 lata grande de cerezas
en almíbar
100 g de azúcar
50 g de mermelada de cereza

1. Divide la pasta en tres partes iguales y estíralas en una superficie enharinada, con un rodillo.
2. Colócalas en charolas para hornear y pícalas con un tenedor para que no se inflen demasiado al cocerse.
3. Hornéalas a 220°C durante 15 minutos o hasta que se doren.
4. Con el molde donde vayas a armar el pastel, corta la masa en círculos del tamaño deseado.
5. Bate la crema para batir hasta que se esponje y agrégle el azúcar.
6. En la base del molde desarmable, coloca un disco de hojaldre. Cúbrela con la mitad de la crema.
7. Coloca la mitad de las cerezas sobre la crema y cubre con otro disco de hojaldre.
8. Repite el procedimiento con la crema y cerezas y coloca el tercer disco de hojaldre.
9. Disuelve la mermelada en un poco de agua caliente y reparte sobre la superficie del pastel.
10. Con un cuchillo marca las porciones del pastel y decora cada una con una espiral de crema batida y una cereza.



*Holanda se ba construido
ganando terreno al agua.*



Barquillos

6 porciones

INGREDIENTES

- 175 g de mantequilla
- 205 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 200 g de harina
- 1 taza de crema para batir (líquida)
- azúcar glass para decorar
- fruta al gusto (opcional)

1. Bate la mantequilla con 175 gramos de azúcar, hasta que se esponje.
2. Agrega la vainilla y la sal. Sin dejar de batir, agrega los huevos uno por uno.
3. Cierne la harina, agrégala a la masa y bate hasta incorporar.
4. Calienta una wafflera y prepara los barquillos, hasta terminar con la masa.
5. Bate la crema hasta que se esponje y agrega el azúcar restante en forma de lluvia.
6. Coloca la crema enmedio de dos barquillos y decora la superficie con azúcar glass.
7. Si lo deseas, rellénalos con fruta.



Dinamarca

Past Sandkage

12 porciones

INGREDIENTES

200 g de mantequilla
150 g de azúcar
5 huevos
• ralladura de 1 limón
150 g de harina
50 g de fécula de maíz
1 cucharadita de polvo
para hornear
1 pizca de sal
• azúcar glass

1. Forra un molde rectangular de 30 centímetros de largo, con papel encerado y engrásalo.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta formar una mezcla suave y esponjosa, añade los huevos de uno en uno, batiendo un minuto después de cada adición. Agrega la ralladura de limón.
3. Cierne dos veces la harina, la fécula de maíz, el polvo para hornear y la sal. Fuera de la batidora envuelve la harina con la mantequilla, utilizando una espátula de hule.
4. Vierte la mezcla en el molde que preparaste, y hornea de 35 a 45 minutos, a 190°C.



Este fino panqué típicamente danés es un dulce insustituible para acompañar el café.



Pastas escandinavas

8 porciones

INGREDIENTES

240 g de mantequilla
370 g de harina
120 g de azúcar
1 yema
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de cocoa



Consejo:

Esta masa se puede congelar, y disponer de ella cuando la necesites, así siempre tendrás galletas recién horneadas.

1. Corta la mantequilla en pequeños trozos. Coloca el harina sobre una superficie plana y forma un hueco enmedio. Pon la mantequilla en el centro y comienza a frotarla con la harina hasta formar una pasta arenosa.
2. Añade la yema, el azúcar y la sal y mezcla suavemente.
3. Divide la masa en dos partes, mezcla con una la cocoa, hasta lograr que el color chocolate quede homogéneo. Si la masa quedara muy suave, añade harina, y si está muy dura, agrega una yema.
4. Cubre con un plástico y refrigera durante una hora. Con un rodillo, extiende la masa en tiras y forma dos rollos colocando una tira de chocolate y una natural, en rollos de cuatro centímetros de diámetro. Refrigera nuevamente durante cuatros horas.
5. Corta con un cuchillo de hoja dura, rodajas de tres milímetros de grueso como máximo.
6. Hornea a 190°C durante 10 minutos o hasta que se doren ligeramente.



Suecia

Pay de cereza y almendras

8 porciones

INGREDIENTES

Pasta de almendras:

- 120 g de mantequilla suavizada
- 30 g de azúcar glass
- pizca de sal
- 30 g de polvo de almendra
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 lata de relleno de cerezas
- azúcar glass

1. Bate la mantequilla con el azúcar glass, hasta acremar.
2. Añade la sal, el polvo de almendra, azúcar glass, un huevo, la harina y vainilla.
3. Envuelve en un plástico y refrigera durante una hora.
4. Con tres cuartas partes de la pasta, forra un molde para tarta de 26 centímetros.
5. Rellena con las cerezas y con el resto de la pasta forma tiras y colócalas una por una en diferentes sentidos, intercalando.
6. Barniza con el huevo restante y hornea a 180°C, durante 25 minutos o hasta que se dore la superficie.
7. Espolvorea azúcar glass.



*En algunas regiones europeas se
cultivan naranjas y otros cítricos
para elaborar postres o licores.*



Pastel de naranja

12 porciones

INGREDIENTES

Para la masa:

- 4 huevos
- 150 g de azúcar
 - ralladura de 1 naranja
 - pizca de sal
- 50 g de migas de bizcocho seco (puede ser un panqué comprado que tengas en casa)
- 30 g de harina
- 150 g de almendras ralladas sin pelar
- 30 g de mantequilla derretida

Para el jarabe:

- 1 naranja
- 80 g de azúcar
- 1/4 de cucharada de ralladura de naranja
- 1/4 de taza de licor de naranja
 - mermelada de chabacano, colada

Glaseado de naranja:

- 1/2 taza azúcar glass
- 1/2 naranja, su jugo

1. Bate las yemas con la mitad del azúcar, la ralladura y sal, hasta que espume.
2. Aparte, bate las claras a punto de turrón, añadiendo despacio el resto del azúcar e incorpora a las yemas, envolviendo.
3. Agrega lentamente las migas, el harina cernida, las almendras y la mantequilla.
4. Engrasa un molde y vierte la mezcla, hornea de 40 a 45 minutos a 190°C, haciendo la prueba del palillo. Deja enfriar.
5. Prepara el jarabe de naranja mezclando los primeros cuatro ingredientes e impregna el pastel. Deja reposar y unta con la mermelada.
6. Para hacer el glaseado, mezcla el azúcar glass con el jugo de naranja, poco a poco hasta formar una pasta que tenga una textura gruesa para untar, sólo añade la naranja necesaria.



Rusia

Pastelitos de requesón

20 porciones

Estos panecitos rusos se acostumbran acompañando al té. Puedes servirlos como merienda. El pan tiene un sabor delicioso a limón y el relleno de requesón con la fruta confitada, son el complemento perfecto.

INGREDIENTES

Para la masa fermentada:

- 1 1/2 tazas de leche
- 7 g de levadura seca, activa
- 50 g de azúcar
- 500 g de harina
- 40 g de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de sal
- ralladura de 1 limón

Para el relleno:

- 250 g de requesón seco
- 4 yemas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 50 g de naranja y limón confitados, picados finamente
- 40 g de azúcar
- 50 g de pasitos

1. Entibia un poco la leche, debes meter un dedo y contar hasta 10 sin que te quemes.
2. Disuelve ahí la levadura en polvo y añade una cucharada de azúcar y cinco de harina, mezcla todo y deja reposar en un lugar caliente y sin corrientes de aire, 30 minutos aproximadamente o hasta que fermente, notarás burbujas.
3. Cierne la harina.
4. Aparte, bate la mantequilla y mézclala con el azúcar, el huevo, la sal y la ralladura de limón.
5. Une la mezcla fermentada con el harina restante e incorpora poco a poco la mezcla de mantequilla. Debes amasar varios minutos golpeando la masa hasta que quede brillante, lisa y notes que se abren círculos, debe despegarse de la mesa de trabajo o del tazón.
6. Cubre con un paño y deja reposar hasta que la masa duplique su tamaño.
7. Cuando esto suceda, sobre una mesa enharinada forma un cilindro de aproximadamente cuatro centímetros de diámetro. Corta 20 porciones del mismo tamaño.
8. Aplana un poco las rueditas y coloca los pastelitos en una charola para horno previamente engrasada. Picalos varias veces en el centro.
9. Prepara el relleno uniendo todos los ingredientes excepto dos huevos.
10. Encima de cada pastelito distribuye muy bien el relleno, dejando un centímetro de la orilla. Barnízala con la yema de huevo restante.
11. Tápalos con un paño y deja fermentar en un lugar cálido y sin corrientes, para que aumenten su volumen.
12. Precalienta el horno a 200°C. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que se doren. Sirve acompañados de té o café.





Panqué glaseado

12 porciones



Para el pastel:

Para hacer el pastel sigue los ingredientes y el procedimiento del pastel Margarita, pero hornea en moldes individuales cóncavos.



Consejo:

Cambia de sabor la mermelada.

INGREDIENTES

Para el glaseado de durazno:

- 80 g de azúcar
- 200 g de mermelada de durazno
- cerezas
- 1 taza de crema líquida
- 1/2 taza de almendras peladas y fileteadas

1. Pon a hervir el azúcar con una taza de agua, incorpora la mermelada y deja reducir a un tercio de taza, a fuego bajo.
2. Pásalo por un colador y vuelve a hervir tres minutos más. El glaseado debe ser claro y transparente y sólo se utiliza cuando esté muy caliente.
3. Barniza el pastel y adorna con la crema batida, las cerezas y las almendras.

Suiza

Vacherin de fresas

12 porciones

INGREDIENTES

Para la masa de merengue:

4 claras
125 g de azúcar
100 g de azúcar glass
30 g de fécula de maíz

Para el relleno:

200 g de fresas
15 g de azúcar glass
2 cucharaditas de ron
3/4 de litro de crema dulce,
líquida
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de vainilla
• cocoa



Consejo:

Debes mantener el vacherin en el refrigerador hasta el momento de servirlo, ya que es muy delicada la crema. Toma tu tiempo y comienza a hacer los merengues uno o dos días antes. Guárdalos en una caja de cartón para evitar que se humedezcan.

1. Bate las claras a punto de nieve en un tazón completamente limpio de grasa. Añade muy lentamente el azúcar, sin dejar de batir, ya que debe ser muy consistente.
2. Tamiza encima el azúcar glass con la fécula de maíz y con una espátula incorpora y mezcla de abajo arriba a la masa, hasta que desaparezcan los grumos.
3. Forra con un papel encerado una charola para horno. Dibuja con un lápiz el tamaño del molde que vayas a utilizar (26 cm). Con una manga pastelera y boquilla redonda mediana, llena con la masa de merengue y rellena de afuera hacia adentro la circunferencia que dibujaste sobre el papel. Deberás hacer tres círculos de merengue.
4. Hornea a 150°C. Deja los merengues en el horno durante toda la noche para que se sequen por completo. Desprende los merengues con mucho cuidado.
5. Limpia y desinfecta las fresas y sécalas con papel toalla. Si están muy grandes córtalas por la mitad. Cierne el azúcar glass encima, rocía el ron y deja que se impregnen durante 30 minutos.
6. Bate la crema dulce con la vainilla. Con una cuarta parte del batido, llena una manga pastelera con boquilla redonda y forma un círculo de crema sobre el merengue. Coloca una capa de fresas, a continuación otro círculo de merengue y repite la operación.
7. Cierra con una tapa más de merengue y adorna con crema y fresas. Espolvorea cocoa encima con un colador.



Tomar una taza de buen café
con el postre es una costumbre
extendida en toda Europa.



Pastel de zanahoria

12 porciones

INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio (grado alimenticio)
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de canela
- 4 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 taza de nueces
- 450 g de zanahorias peladas y ralladas
- 1/2 taza de pasitas

Para la cubierta:

- 180 g de crema, a temperatura ambiente
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de jugo de limón

1. Precalienta el horno a 150°C, engrasa y empapela un molde de 21 cm.
2. Cierne la harina, el polvo para hornear, bicarbonato, la sal y canela en polvo.
3. Bate a velocidad media los huevos, agrega la vainilla y el azúcar hasta que esponje la mezcla. Añade el aceite y bate hasta que la mezcla se haya ligado perfectamente.
4. Agrega las nueces, zanahorias, pasitas y la mezcla de harina cernida.
5. Vierte sobre el molde que preparaste y hornea de 40 a 45 minutos o hasta que metas un palillo y salga limpio. Enfríalo y refrigera un par de horas.
6. Mientras tanto, prepara la cubierta batiendo el queso con la mantequilla y el azúcar, hasta formar una mezcla homogénea, añade el jugo de limón y cubre con esta mezcla el pastel.



Consejo:

Es importante que el queso y la mantequilla estén a temperatura ambiente, para evitar que se formen grumos.



Italia

Biscotti

20 porciones

Estas galletas deben su nombre a una doble cocción, pero no te desanimes, es muy fácil hacerlas, aunque se horneen dos veces. Se preparan en la Toscana y se acompañan con Vino Santo que es un vino generoso producido con uvas blancas.

INGREDIENTES

- 2 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de semillas de anís
- 1 cucharadita de jengibre
- 110 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 tazas de almendras fileteadas

1. En un tazón mezcla la harina, polvo de hornear, las semillas de anís y el jengibre. Reserva.
2. En la batidora crema la mantequilla y añade el azúcar, bate juntos hasta que ésta se integre bien. Agrega dos huevos y la vainilla.
3. Poco a poco añade los ingredientes secos. Cuando ya no sea posible seguir en la batidora, saca la preparación y terminala a mano en una superficie enharinada, agregando también las almendras fileteadas.
4. En una charola para horno previamente engrasada y cubierta con papel encerado o con silicón, coloca la masa formando un rectángulo de aproximadamente 20 cm de largo por 7 cm de ancho, ya se expandirá en el horno.

5. Precalienta el horno a 180°C.

6. Hornea 10 minutos, sácalo y barniza con un huevo batido, regresa al horno hasta completar 20 a 30 minutos, saca del horno y corta rebanadas.

7. Regresa las galletas al horno y déjalas otros 10 minutos, hasta que se doren.

Variantes:

Puedes decorarlas con chocolate oscuro o blanco sumergiendo las puntas de los biscotti. Si lo deseas puedes usar canela en menor cantidad en lugar de jengibre y también sustituir las almendras por avellanas o nueces tipo pacanas.



*El cristal de Murano está hecho en talleres
que se han heredado de generación en
generación para mantener su gran calidad.*



Focaccia rústica de uvas

12 porciones

Este pastel se acostumbra preparar en tiempo de la vendimia en Italia, es un postre rústico que recuerda a la focaccia tradicional por su forma, pero es elaborado con una masa dulce.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas rasas
de levadura seca, activa
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 1/2 tazas de harina
- 4 cucharadas de aceite
de oliva
- 1 pizca de sal

Relleno:

- 3/4 de taza de azúcar
- 90 g de mantequilla derretida
- 1/2 kilo de uvas rojas, lavadas
- 1/2 kilo de uvas blancas,
lavadas

4. Para hacer el relleno derrite la mantequilla, mézclala con el azúcar y vierte esto sobre las uvas. Deja macerar mientras la masa reposa.
5. Cuando la masa haya duplicado su tamaño, desinflala y amasa un poco más, divide en dos. Con un rodillo, extiende dos óvalos. Sobre una charola para horno coloca un papel encerado o papel silicón y encima un óvalo de masa.
6. Reparte la mitad de las uvas encima, alternando rojas y verdes. Cubre con otro óvalo

- de masa y coloca el resto de las uvas también alternando los colores. Pica con un palillo o un tenedor en distintos lugares y deja reposar en un lugar cálido a que eleve un poco.
7. Precalienta el horno a 180°C, y mete en el horno el pastel, durante 40 minutos aproximadamente, debes vigilar que no se queme de las orillas antes de que esté cocido el centro, si esto sucede, cubre con papel de aluminio y deja otro rato hasta que se cueza la masa en el centro.

1. Entibia tres cuartos de taza de agua, para saber la temperatura exacta debes poder meter el dedo y contar hasta diez sin quemarte. Disuelve el azúcar y luego la levadura, se formará una pasta.
2. Cierne la harina y añade la levadura, amasa hasta que todo se integre muy bien, añade el aceite de oliva en el que habrás disuelto una pizca de sal. Amasa varios minutos y si es necesario agrega agua.
3. Coloca la masa en una fuente de plástico y tapa con plástico autoadherible o una bolsa de plástico untada con aceite, reserva en un lugar caliente y sin corrientes de aire. La masa debe levantar.



Zucotto

12 porciones

Pastel frío con crema de avellanas y chocolate

Este postre es muy fácil de hacer, consigue un buen panqué de panadería y prepáralo, no necesita hornearse, sólo algunas horas de refrigeración.

INGREDIENTES

- 3 tazas de crema líquida
- 1 taza de azúcar
- 400 g de avellanas molidas
- 1 taza de chocolate semiamargo, picado y hecho casi polvo
- 1 panqué esponjoso de 15 x 25 de ancho y largo, x 5 cm de altura aproximadamente
- 1/2 taza de café concentrado

Decoración:

- 2 cerezas
- 2 cucharadas de azúcar glass
- cocoa

1. Bate la crema y añade el azúcar.
2. Agrega las avellanas revolviendo con una pala.
3. Divide la mezcla en tres partes dejando dos partes juntas. Reserva.
4. Aparte, en baño María, derrite el chocolate y cuando se enfríe un poco, agrega a la crema que tiene más cantidad.
5. Parte en tiras de un centímetro el pastel esponjoso.
6. Forra con plástico antiadherente un molde cóncavo de cristal, acomoda el panqué alrededor.

7. Barniza ligeramente con el café, si puedes usar un rociador mejor, porque el pan no debe quedar muy mojado.

8. Unta una capa de crema de avellanas sin chocolate, coloca otra capa de panqué, salpica con más café y coloca parte de la crema de chocolate hasta llenar el centro. Reserva lo que sobre para cubrir.

9. Tapa con panqué para hacer la base del pastel y refrigera durante toda la noche, guardando también la crema de chocolate.

10. Para servir, desmolda y cubre con el resto de la crema de chocolate con avellana, decora con dos cerezas y si lo deseas espolvoreas con azúcar glass o cocoa.



En las "gelateria" hay más de 30 variedades de helado para escoger. Los hay mantecado, sorbetto, parfetto, bomba, frappé y granita.



Soletas con crema de vainilla y chocolate

8 porciones



INGREDIENTES

20 g de fécula de maíz
1/4 de litro de leche
80 g de azúcar
2 huevos
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de azúcar glass
3 cucharadas de cocoa en polvo
Montaje:
30 soletas
3 cucharadas de azúcar glass
3 cucharadas de cocoa en polvo

1. Disuelve la fécula de maíz en la leche fría.
2. En un tazón en baño María, coloca la leche con el azúcar, la fécula disuelta, las yemas y la vainilla.
3. Con batidor de globo mueve hasta que se espese, retira del fuego y cubre con una servilleta húmeda para que no haga nata, hasta que se enfríe.
4. Aparte, bate las claras y cuando estén a punto de turrón, añade el azúcar glass.
5. Cuando ya se haya enfriado la crema de vainilla, añade las claras envolviendo. Divide la mezcla en dos y a una agrégale la cocoa en polvo.
6. En el platón donde lo vas a montar, coloca diez soletas, para que no se muevan usa algo de crema de vainilla abajo, cúbreelas con crema de vainilla primero, pon otra capa de soletas y cubre con crema de chocolate.
7. Para terminar la última capa, vierte sobre dos platos separados la cocoa y el azúcar glass, antes de colocar cada soleta, pásalas por el polvo alternando colores.
8. Enfría una o dos horas y sirve.

Grecia

Tarta griega de limón

12 porciones

INGREDIENTES

Corteza:

- 130 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 1 huevo
- 250 g de harina

Crema de limón:

- 1/2 taza de jugo de limón
- 4 yemas
- 150 g de azúcar
- 2 1/2 tazas de leche
- 35 g de fécula de maíz
- 1 cucharada de mantequilla

Cubierta de merengue:

- 4 claras
- 250 g de azúcar
- el jugo de 1 limón

1. Para hacer la corteza, acrema la mantequilla con el azúcar. Agrega el huevo y después la harina con movimientos envolventes, no debes trabajarla mucho. Envuelve en plástico y refrigera 30 minutos.
2. Para hacer la crema de limón, mezcla todos los ingredientes excepto la mantequilla y ponlos en un recipiente en baño María, sin dejar de mover. Calienta hasta que la preparación se espese, puedes usar una batidora manual para lograr una textura más tersa.
3. Cuando tenga consistencia cremosa, retira del fuego y añade la mantequilla, moviendo hasta que se disuelva. Reserva esta crema y déjala enfriar, revuelve de vez en cuando. Tápala con un paño húmedo, para que no se forme nata.
4. Precalienta el horno a 180°C. Forra un molde para tarta con la masa, cubriendo todo el fondo, pícala con un tenedor unas cinco veces. Coloca una pieza de papel encerado al tamaño del molde y encima, algunos granos de frijol o habas secas, con la finalidad de que se hornee sin levantarse.
5. Hornea 15 minutos, pero sin terminar de cocerse.
6. Para hacer el merengue pon a hervir el azúcar con media taza de agua, deja que se haga un jarabe y reserva.
7. Aparte, bate las claras a punto de turrón, agrega el jugo de limón y en un hilo ve añadiendo el jarabe, poco a poco para que no se caliente mucho la mezcla.
8. Vierte el relleno de crema de limón sobre la corteza y decora con el merengue.
9. Hornea 10 minutos y luego sube la temperatura del horno a 200°C y hornea 10 minutos más para que dore el merengue. Deja enfriar y sirve.

Variantes:

Puedes hacer tartas individuales.



La cultura griega, junto con la romana, es una de las más importantes de la historia.



Baklava

20 porciones

En todo el medio oriente y parte del mediterráneo se prepara este rico pastel. También puede variar la forma, aquí te lo presentamos en un molde de cristal. Puedes presentarlo entero como pastel o servir los pastelitos cortados.

INGREDIENTES

250 g de mantequilla
1/4 de kg de nueces picadas
1/4 de kg de almendras peladas y picadas
50 g de azúcar
500 g de pasta filo (se compra en tiendas especializadas en productos árabes)

Miel:

500 g de azúcar
1 limón, el jugo

1. Coloca la mantequilla en el horno de microondas en un recipiente de cristal con tapa, dértela por completo y deja enfriar varias horas; si es necesario refrigera. Notarás que abajo quedará un líquido, debes desecharlo; sólo utiliza la parte que haya quedado sólida. A este procedimiento se le llama clarificar.
2. Mezcla las nueces y almendras con el azúcar y reserva.
3. Derrete nuevamente la mantequilla sólida para trabajar con ella.
4. Desdobra la pasta filo y sobre el molde enmantecado coloca una hoja de pasta del tamaño, si sobra un poco puedes doblarla.
5. Con una brocha unta mantequilla derretida, pon otra hoja y barniza igual y luego otra tercera. Debes poner tres hojas barnizadas con mantequilla, una sobre otra.
6. Espolvorea parte de las nueces y almendras con azúcar encima.
7. Repite los pasos cuatro y cinco, dos veces más. Termina tapando con una capa de pasta filo como se describe en el paso cuatro.
8. Con un cuchillo filoso corta todo el pastel en tiras de aproximadamente cuatro a cinco centímetros y luego corta transversalmente para formar triángulos. Debes llegar hasta el fondo del pastel.
9. Precalienta el horno a 150°C, y hornea una y media horas o hasta que se dore un poco.
10. Mientras tanto, prepara la miel hirviendo el azúcar con dos tazas de agua, cuando tenga consistencia de jarabe ligero, añade el jugo de limón y apaga.

11. Saca la baklava del horno, báñala por todos lados con la miel tibia y déjala enfriar a temperatura ambiente. Cuando se enfría cubre con plástico autoadherible para que conserve la humedad.
12. Para servir, vuelve a pasar el cuchillo en los cortes que ya tenías.



La pasta filo es una masa muy delicada que debes tratar con mucho cuidado. Al sacarla del empaque conviene taparla con un trapo húmedo mientras se usa, porque tiende a secarse.



Estados Unidos

Tarta de nuez

8 porciones

INGREDIENTES

Para la pasta quebrada:

- 300 g de harina
- 100 g de azúcar glass
- 200 g de mantequilla
- 1 huevo
- pizca de sal

Para el relleno:

- 300 g de nueces molidas
- 4 huevos
- 200 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de vainilla
- 30 g de harina

Para decorar:

- 12 mitades de nueces picadas
- azúcar glass (opcional)

1. Cierne la harina y el azúcar glass y báteles con la mantequilla, el huevo y la sal, formando una masa.
2. Haz una bola, envuelve en plástico y refrigera una hora.
3. Extiende la masa de medio centímetro de espesor y coloca en un molde desarmable, cortando los sobrantes. Pon encima papel encerado y encima frijoles crudos. Hornea 15 minutos a 180°C y deja enfriar.

4. Para hacer el relleno, bate los huevos, el azúcar y la vainilla, añade las nueces y el harina cernida, hasta incorporar.
5. Vierte la mezcla sobre la masa cocida, alisando la superficie y decora con las nueces enteras. Hornea otros 30 o 40 minutos a 180°C. Deja enfriar y espolvorea el azúcar glass.



Consejo:

Los frijoles crudos sobre la masa tienen la finalidad de que ésta no se infla al hornearse.



Estados Unidos es uno de los países con mayor variedad de manzanas, todas deliciosas.



Tarta de manzana

8 porciones

INGREDIENTES

Pasta:

sigue los ingredientes y el procedimiento de la tarta de nuez

Relleno:

- 1 lata de manzanas para relleno u 8 manzanas peladas, sin corazón y cortadas en gajos
- 45 g de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/4 de cucharadita de canela
- nuez moscada
- 1/4 de cucharadita de anís (especia)

Crocante:

- 80 g de mantequilla
- 150 g de harina
- 60 g de azúcar
- 30 g de polvo de almendra

1. Extiende la masa de medio centímetro de espesor y colócala en un molde desarmable, cortando los sobrantes.
2. Rellena con las manzanas preparadas, espolvorea el crocante y hornea, hasta que tome color, aproximadamente 25 minutos a 180°C.
3. Para hacer el relleno, en una sartén derrite la mantequilla con el azúcar moreno. Agrega los demás ingredientes.
4. Deja que suelte el hervor a fuego lento y prueba, agrega al gusto la especia faltante y retira del fuego.
5. Para el crocante acrema la mantequilla, agrega los demás ingredientes para que quede una masa seca, en bolitas.



Panqué de dátil

12 porciones

INGREDIENTES

Para el molde:

- mantequilla para untar
o aceite en aerosol
- 2 cucharadas de pan molido
- 200 g de dátiles
- 150 g de ciruelas pasas
- 120 g de mantequilla
- 150 g de azúcar moreno
- 2 huevos
- ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal
- 350 g de harina
- 2 cucharadas de levadura
en polvo
- 250 g de nueces picadas

1. Quita el hueso a los dátiles y a las ciruelas y pícalos.
2. Engrasa un molde grande o dos chicos para panqué, con mantequilla o aceite en aerosol, y esparce el pan molido.
3. Mezcla los dátiles y las ciruelas con la mantequilla y una taza y cuarto de agua hirviendo, hasta que se derrita la mantequilla, deja que se enfríe.
4. Aparte, bate el azúcar con los huevos, la ralladura y sal.
5. Cierne el harina y añade la levadura a las nueces.
6. Incorpora a la mezcla de dátiles.
7. Vierte en el molde y hornea a 180°C, durante 45 minutos o haciendo la prueba del palillo. Deja enfriar.



Los dátiles se colocan en cestas para secarlos y garantizar su sabor.



Pastel volteado

12 porciones

INGREDIENTES

- 5 mitades de durazno en almíbar
- 5 rebanadas de piña en almíbar
- 6 mitades de cerezas en almíbar
- mitades de nueces al gusto (opcional)
- 190 g de mantequilla
- 150 g de azúcar moreno
- 125 g de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 2 huevos
- 1 yema
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 50 g de almendra rallada
- pizca de sal
- almíbar de las frutas
- mermelada de chabacano colada

1. Drena las frutas y sécalas con un trapo de cocina. Córtalas.
2. Derrite 60 gramos de mantequilla con el azúcar moreno, hasta que burbujee.
3. Vierte en un molde desarmable y coloca encima las frutas, decorando al gusto, presiónalas ligeramente en el molde.
4. Bate la mantequilla restante con el azúcar hasta que la masa quede espumosa.
5. Incorpora la vainilla, los huevos y la yema y bate bien. Añade la leche, el harina cernida y la levadura, agrega las almendras y la sal.
6. Vierte la mezcla en el molde preparado con las frutas y alisa la superficie. Coloca el molde sobre una charola para horno por si se derrama un poco de la mezcla, y hornea 20 a 25 minutos a 180°C, haciendo la prueba del palillo.
7. Deja enfriar el pastel, voltea y con mucho cuidado pícalo por todos lados. Con una brocha barniza varias veces con el almíbar de las frutas y úntalo con la mermelada de chabacano.



México

Rosca de elote

20 porciones

INGREDIENTES

250 g de mantequilla
200 g de azúcar
1 taza de leche
500 g de granos de elote, tiernos
1 raja de canela
125 g de harina de trigo
1 cucharada de polvo
para hornear
150 g de harina de arroz
4 huevos

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje, integrando las yemas una a una, sin dejar de batir.
2. En la licuadora mezcla la leche, los granos de elote y la canela. Añade a la mezcla anterior.
3. Agrega poco a poco los ingredientes secos, previamente cernidos tres veces, alternándolos con las claras batidas a punto de turrón.

4. En un molde de 28 centímetros, previamente engrasado con mantequilla y enharinado, vierte la mezcla y hornea a 180°C, de 40 a 50 minutos.



Consejo:

Para evitar que se pegue el pastel, al enharinar el molde sacude el exceso y mete en el congelador de 15 a 20 minutos.



Sustituye la fruta de estas tartaletas con durazno, mango, fresa o kiwi.



Mini tartaletas de mango

8 porciones



INGREDIENTES

500 g de masa quebrada
(sigue la receta y el
procedimiento de la tarta
de nuez)
400 g de pulpa de mango
2 cucharaditas de jugo
de limón
20 g de azúcar
2 1/2 tazas de crema líquida
150 g de chocolate
semi amargo
1 mango para decorar

1. Estira con un rodillo la masa en una superficie enharinada.
2. Coloca la masa sobre los moldes para tartaleta. Presiona bien los bordes y recorta la masa sobrante.
3. Hornéalos a 180°C, 15 minutos o hasta que se doren.
Déjalos enfriar.
4. Prepara el relleno haciendo puré la pulpa de mango, en la batidora.
5. Agrega el jugo de limón.
6. Bate la crema hasta esponjar y agrega el azúcar.
7. Incorpora el puré de mango a dos tazas de crema, en forma envolvente.
8. Funde el chocolate y espárcelo sobre las tartaletas, cubriendo la superficie.
9. Rellena las tartaletas con el dulce de mango y refrigéralas.
10. Decóralas con un poco de crema batida y un trozo de mango.

Montaña de plátanos

6 porciones

INGREDIENTES

- 4 plátanos
- 3/4 de taza de crema líquida
- 1 cucharada de azúcar
 - jarabe de chocolate (comercial)
 - nueces picadas

1. Bate la crema bien fría hasta que espese. Añade el azúcar en forma de lluvia y sigue batiendo para que tome punto de chantilly.
2. Rebana los plátanos y revuélvelos con la crema.
3. Acomódalos en cada plato formando una montaña y báñalos con el chocolate y las nueces.



Flor de kiwi y fresa

6 porciones



INGREDIENTES

- 1/2 k de pasta hojaldrada
- azúcar
- 90 g de queso crema
- 4 kiwis
- 6 fresas

1. Estira la pasta sobre una mesa enharinada, hasta que quede de un centímetro de espesor.
2. Coloca en una charola para horno. Con un cortador de galletas en forma de corazón, haz los cortes y retira los sobrantes de masa para que tengan una separación y al hornearse no se peguen.
3. Espolvorea sobre cada corazón un poco de azúcar y mete en el horno precalentado a 165°C, durante 15 minutos o hasta que estén dorados.
4. Deja enfriar dentro del horno.
5. Forma las flores con cuatro corazones en cada plato, adorna con el queso y la fruta rebunada.

Puerto Rico

La belleza natural de Puerto Rico
lo hace uno de los destinos
favoritos de muchos turistas.



Panqué de plátano

12 porciones

INGREDIENTES

150 g de mantequilla
160 g de azúcar moreno
4 huevos
400 g de plátanos maduros
• pizca de sal
1 cucharada de vainilla
• pizca de jengibre molido
(especia)
1/4 de cucharadita de canela
molida
350 g de harina integral
2 cucharaditas de polvo para
hornear
120 g de nueces picadas

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esponje, incorpora los huevos de uno en uno, hasta incorporar.
2. Aplasta los plátanos con un tenedor y mezcla con la sal, la vainilla, el jengibre, la canela y la mezcla de mantequilla.
3. Cierne el harina con el polvo para hornear, mezcla con las nueces e incorpora a la mezcla anterior.
4. Engrasa un molde rectangular, vierte la mezcla, alisando la superficie y hornea de 30 a 40 minutos a 180°C, haciendo la prueba del palillo.



Brasil

*Este Cristo del
Corcovado es el
símbolo de Brasil.*



Brasileiras

8 porciones

INGREDIENTES

400 g de azúcar
8 yemas
20 g de harina
400 g de coco, rallado
1 cucharadita de vainilla

1. En una cacerola hierva una taza de agua con el azúcar, hasta que quede completamente disuelta.
2. Deja hervir hasta obtener un jarabe ligeramente espeso.
3. Por otro lado, bate las yemas con el harina y agrega dos cucharadas del jarabe caliente, sin dejar de mover. Incorpora el jarabe restante.
4. Retira del fuego y vierte la ralladura de coco mezclando con rapidez.
5. Agrega la vainilla y coloca nuevamente el recipiente al fuego, sin dejar de mover, deja que la masa se reduzca hasta que se desprenda del cazo.
6. Moldea la masa en pequeñas bolitas y colócalas en una charola para horno.
7. Hornéalas a 180°C, 20 minutos o hasta que se doren.



Costa Rica

El turismo ecológico es uno de los mayores atractivos de Costa Rica.



Pastel de coco

15 personas

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 6 huevos
- 120 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 80 g de harina
- 20 g de fécula de maíz
- 1/2 cucharadita copeteada de polvo para hornear
- 100 g de migas de bizcocho (puede ser comprado)
- 90 g de coco
 - leche (opcional)

Jarabe:

- 50 g de azúcar
- 1/2 copita de licor de naranja
- 1/2 copita de ron

Crema:

- 1/2 litro de leche
- 1/2 vaina de vainilla
- 180 g de azúcar
- 3 yemas
- 45 g de fécula de maíz
- 3 cucharadas de leche
- 10 g de coco pulverizado
- 3 claras batidas a punto de nir

Adorno:

- coco
- cerezas
- hojas

1. Para hacer el pastel, bate las yemas con la mitad del azúcar y la sal. Para obtener una consistencia espumosa bate las claras a punto de nieve, incorporando en forma de lluvia el azúcar restante.
2. Mezcla el harina cernida con los grumos de bizcocho y el coco pulverizado, añade las claras envolviendo de abajo hacia arriba, alternando con la mezcla de yemas y la de harina. Vierte en el molde previamente engrasado y enharinado, y alisa la pasta, mete en el horno a 180°C 40 minutos, haciendo la prueba del palillo.
3. Deja reposar toda la noche y corta dos veces para tener tres fondos.
4. Para preparar la miel hervor media taza de agua con el azúcar, dos o tres minutos, deja enfriar, añade el licor de naranja y el ron.
5. Para preparar la crema, hierva la leche y el azúcar con la vainilla. Mezcla las yemas y la fécula con tres cucharadas, de leche fría y cuele sin dejar de mover hasta que rompa a hervir varias veces. Retira del fuego y añade el coco bañado con un poco de ron. Incorpora las claras batidas a punto de nieve con el resto del azúcar. Separa una cuarta parte de crema de vainilla para cubrir el pastel ya armado.
6. Baña el primer fondo con una brocha, enseguida pon la crema y repite la operación. Para adornar, cubre con la crema, el coco y cerezas al centro.



Consejo:

Puedes cambiar por coco fresco si así lo deseas.

Guatemala

Guatemala tiene entre su paisaje natural una serie de volcanes que son una belleza.



Pastel de granada

8 porciones

INGREDIENTES

4 huevos
1 yema
1 pizca de crémor tártaro
120 g de azúcar
1/2 vaina de vainilla rallada
120 g de harina
20 g de fécula de maíz
40 g de mantequilla derretida

Crema de granada:

4 granadas maduras
(separa dos cucharadas para adornar)
1/2 cucharada de jugo de lima o de limón real
150 g de azúcar
1/2 l de leche
40 g de fécula de maíz
2 yemas
3 cucharadas de leche
60 g de masa de mazapán
250 g de mantequilla

Para bañarlos:

30 g de azúcar
• el jugo y la cáscara de 1/2 lima o limón real
3 cucharaditas de ron oscuro

Para el crocante de nuez:

250 g de azúcar
250 g de nueces
1 cucharadita de mantequilla

1. Hornea el pastel como se indica en la receta de bizcocho crocante, a 180°C, durante 30 minutos, utiliza un molde de 22 centímetros de diámetro.
2. Para hacer la crema, desgrana las granadas. Cuela y mezcla los granos con el jugo de lima y el azúcar. Mezcla y deja hervir a fuego suave hasta que se reduzca a un tercio de taza.
3. Calienta la leche con el azúcar y las yemas, disuelve la fécula de maíz con tres cucharadas de leche fría, moviendo constantemente hasta que hierva, cambia la crema de recipiente.
4. Amasa el mazapán con la mantequilla. Revuelve con la crema, con movimiento de abajo hacia arriba e incorpora el jugo de granada frío.
5. Para hacer el jarabe, hierva el azúcar con cuatro cucharadas de agua, el jugo y la cáscara de lima, dejando unos minutos en el fuego. Deja enfriar e incorpora el ron.
6. Para el crocante dermite el azúcar, sin dejar de mover, a fuego medio hasta tener un caramelo claro.
7. Incorpora las nueces picadas y mezcla rápidamente extendiendo sobre una charola previamente engrasada. Ya frío, golpea el crocante.
8. Corta los bizcochos transversalmente y báñalos con una brocha. Unta de crema repitiendo la operación.
9. Cuando pongas el último bizcocho, báñalo y cubre todo con la crema.
10. Adorna con el crocante los laterales, unas rosas de crema y con la granada que apartaste.



Consejo:

Mete el crocante en una bolsa de plástico y golpea, así no quedará muy molido.



Líbano

Graibes

30 galletas

INGREDIENTES

Mantequilla clarificada:

- 1 lb de mantequilla
de buena calidad

Para los graibes:

- 1 taza de mantequilla
clarificada, a temperatura
ambiente
- 1 1/2 tazas de azúcar glass
- 2 tazas de harina
- almendras sin cáscara,
separadas por la mitad



Consejo:

Utiliza esta mantequilla para todas las recetas árabes y también para otros postres que hagas, ya que es de excelente calidad y sabor.

1. Para clarificar la mantequilla: colócala en un recipiente de cristal para microondas, deja que se derrita y sácala. Déjala a temperatura ambiente a que se solidifique. Notarás que en la parte de abajo queda un líquido que debes desechar pasando sólo la mantequilla al recipiente donde la vas a almacenar.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar en una batidora, hasta que la pasta se vea blanca y el azúcar se haya integrado muy bien. Debe esponjar.
3. Agrega el harina y mueve con una pala de madera o con las manos, hasta que quede una pasta suave que se pueda trabajar. No te preocupes si la

masa está quebradiza, al formar las galletas, con el calor de la mano se integrará fácilmente.

4. Forma bastoncitos y coloca la mitad de una almendra en el centro, al hundirse se hará la forma característica, pero también puedes hacerlos redondos.
5. Hornea a 170°C durante 10 minutos o hasta que al tocarlos se sientan un poco firmes. Este punto es muy importante porque los graibes no deben de dorarse por encima, pero sí deben tener consistencia. Toma en cuenta que con tanta mantequilla que llevan, pueden parecer suaves, pero al enfriarse quedarán bien.
6. Sácalos y déjalos enfriar en una charola para horno.



*El cedro es el
símbolo de
Líbano.*



Panqué de dátíl

6 porciones

INGREDIENTES

- 20 nueces picadas
- 10 ciruelas pasas sin hueso
- 10 dátiles sin hueso
- 3 1/2 cucharadas de mantequilla clarificada
- 1/2 taza de azúcar
- 1 limón (la ralladura)
- 3 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de mantequilla para untar el molde
- 1 cucharada de azúcar glass

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Pica en trocitos las nueces, las ciruelas y los dátiles. Reserva.
3. Bate la mantequilla hasta acremar, añade el azúcar, la ralladura de limón y los huevos uno por uno, batiendo después de cada adición.
4. Mezcla el harina con el polvo para hornear y la sal.
5. Agrega poco a poco el harina, alternando con la leche.
6. Con movimiento envolvente, añade las frutas y nueces, con la pala intégralas bien.
7. Unta con mantequilla un molde grande o dos medianos para panqué, espolvóralo con harina y vierte la masa.
8. Hornea 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
9. Deja enfriar un poco y desmolda.
10. Sirve el panqué espolvoreado con azúcar glass.

